

Risotto acquerello “come una paella”

V·A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

100 g di riso Acquerello - 10 cozze fresche
1 cipolla giovane bianca - 1/2 bicchiere di vino bianco (Valsellera Brut)
1 zuccina - 200 ml di acqua - il succo di 1 limone
cerfoglio q.b. - olio extravergine di oliva q.b. - sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di un coltellino aprire le cozze, conservare i mitili con il loro liquido. Pulire ed affettare sottilmente la cipolla. Lavare e tagliare a rondelle, non molto sottili, la zuccina. In una pentola con un po' di olio aggiungere il riso. Alzare la fiamma e far tostare bene. Quando al tatto il riso risulterà caldo significa che è ben tostato, quindi irrorarlo con il vino. Lasciare evaporare ed aggiungere l'acqua, le cozze sgusciate con il loro liquido, la cipolla e le zucchine. Salare leggermente e cuocere in forno preriscaldato a 185 °C per 15 minuti. Il riso risulterà asciutto e cotto ma molto profumato. Mantecare a piacere con olio, pepe, succo di limone e cerfoglio.



Spumante metodo classico Valsellera Brut

Il Valsellera Brut è frutto della grande tradizione di Casa Francone nella produzione di spumanti Metodo Classico. Selezionando le partite più adatte di Pinot nero e Chardonnay si ottiene un vino che, durante l'affinamento sui lieviti in bottiglia, raggiunge grande finezza ed eleganza. La tecnica di vinificazione classica è lunga e paziente, ma solo così la fragranza dello Chardonnay e il corpo del Pinot nero possono fondersi con il piacevole aroma di crosta di pane ceduto dai lieviti.



FRANCONE